Cupcakes Baby Girl

Maak deze schattige baby girl cupcakes al er een meisje geboren is. De cupcakes maak je eenvoudig met de FunCakes mix voor cupcakes. Daarna versier je de cupcakes met roze en witte fondant van FunCakes. Als laatste voeg je een randje van roze en witte parels toe, om deze meisjes geboorte cupcakes helemaal af te maken!

Boodschappenlijstje

Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €

FMM Emporte-pièce Pieds de Bébé

CUTBABYFT
4,79 €

PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique 15cm

PP85
4,75 €

Emporte-pièce Anneau Pro Ø7cm

K095111
5,85 €

FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €

FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,28 €

FunCakes Pâte à Sucre Sweet Pink 250g

F20110
2,28 €

FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €

Overige benodigdheden voor 12 cupcakes:

- 3 eieren (ca. 125 gram)
- 125 gram (room)boter

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Men 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 125 (room)boter en 3 eieren (125 g). Meng in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de oven in ca. 18-20 minuten gaar. Laat ze na het bakken afkoelen op een rooster.

Kneed de witte en roze fondant goed door en rol uit tot een dikte van ongeveer 3 à 4 mm. Steek er in totaal 12 cirkels uit met de ronde uitsteker. Smeer met het penseeltje eetbare lijm op de onderkant van de fondant en plak ze op de cupcakes.

Rol de beide kleuren fondant nog eens uit, nu tot 2 mm dikte. Steek hier 12 roze en 12 witte voetjes uit. Plak de voetjes in paren midden op de cupcakes. Smeer nu een randje lijm op de rand van de cirkels en plak er de suikerparels op. Laat het geheel een uurtje drogen.